

GAGGENAU

Recette de la Cheffe Bérangère Fagart

PLAT : COQUILLES SAINT-JACQUES DE GRANVILLE, SALSIFIS INFUSÉS AU THÉ OOLONG, ÉCUME DE PLEUROTÉS ET MARSALA, NOISETTES.

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 16 coquilles Saint Jacques
- 500g de salsifis
- 1 poignée de thé Oolong
- Une poignée d'épinards
- 150g de pleurotes
- Du beurre
- 20 g de noisettes

Pour l'écume de pleurote :

- 150g de pleurotes
- 6 cl de Marsala
- 30 cl de lait de soja

Préparation :

Snackez les coquilles au moment de l'envoi au beurre en faisant un aller-retour.

Épluchez les salsifis et les couper en trois en biseau. Les mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide à hauteur et ajouter la poignée de thé Oolong. Laissez frémir doucement jusqu'à ce que les salsifis soient cuits.

Pour la garniture, faites sauter les pleurotes puis les épinards au beurre.

Émincez et salissez les pleurotes dans du beurre. Déglacez au Marsala et ajoutez le lait de soja. Lorsque les pleurotes sont cuits, mixez à l'aide d'un bain mix puis passez la préparation.

Salez et poivrez.

Toastez les noisettes au four. Puis concassez-les.

Rajoutez un peu d'estragon ciselé pour le dressage.